



CONDITIONS D'ADMISSION :

Être titulaire d'un CAP ou d'un BEP Alimentation option Préparateur en Produits Carnés, après entretien de motivation

Objectifs de la Formation : Préparer à la prise de responsabilités (gestion, achats, relations clientèle, encadrement...) et à la reprise d'entreprise.

ORGANISATION :

- Durée : 3 ans sous contrat d'apprentissage
- Rythme d'alternance :
 - 376 heures pour la première année : 1 semaine en CFA (24 heures en 3 jours) et une semaine en entreprise d'accueil.
 - 400 heures par an pour les deux suivantes : 1 semaine en CFA (24 heures en 3 jours) et une semaine en entreprise d'accueil.

DÉBOUCHÉS :

Du boucher hautement qualifié au responsable d'entreprise après quelques années d'expérience

PROGRAMME DE LA PREMIÈRE ANNÉE :

COURS DISPENSÉS AU CFA	NOMBRE D'HEURES
Pratique Professionnelle	4
Sciences Appliquées	2
Technologie Traiteur	5
Mathématiques	2
Gestion Comptabilité	4
Environnement économique juridique et social	3
Expression française et ouverture sur le monde	4
	24h